



## Le Choc

### Ingredients

#### Moelleux au nutella

100g de chocolat au lait  
 2 oeufs  
 50g de sucre  
 1/2cuillère à café de bicarbonate  
 70g de nutella  
 60g de farine  
 1pincée de sel  
 70g de yaourt  
 15g d'huile

#### Mousse au chocolat noir

2 jaunes d'oeuf  
 15g de sucre  
 60g de chocolat noir  
 140g de lait  
 1,5feuille de gélatine  
 110g de crème liquide entière

#### Nappage au chocolat

225g de chocolat au lait  
 30g d'huile

#### Glaçage miroir au cacao

75g d'eau  
 210g de sucre  
 145g de crème liquide entière  
 70g de cacao non sucré  
 4feuilles de gélatine  
 du colorant noir

### Moelleux au nutella

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre le chocolat au micro onde

Y ajouter le nutella, mélanger et mettre de côté

Fouetter ensemble les oeufs et la cassonade

Puis incorporer le yaourt

Ajouter l'huile puis mélanger

Verser la farine, le sel, le bicarbonate et mélanger à nouveau

Et finissez en ajoutant le mélange chocolat fondu/nutella

Verser la préparation dans un moule de 22cm

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécer avec un cercle de 7cm de diamètre



## Le Choc

### Mousse au chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Verser dans les empreintes du moule dôme et mettre une nuit au congélateur

### Nappage chocolat

Faire fondre au bain-marie le chocolat

Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse

Napper les 6 moelleux et mettre au frais 2h

### Glaçage miroir au cacao

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le cacao, le colorant et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement dissout.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème.

Laisser refroidir à 30°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Puis poser chaque dôme sur chaque moelleux

Décorer comme il vous plaît, moi j'ai obtenu pour de la chantilly pochée tout le tour